

Da Asporto

All our pizze, salumi, aperitivi & antipasto are available to take away!
Order by phone +41 24 496 33 33

Aperitivi

Create your own selection to share

OLIVE NERE «NOSTRANELLE» TOSCANE ✓ ✂ 🍷	8.-
Black olives Nostranelle from Tuscany	
CARCIOFINI ALL' OLIO ✓ ✂ 🍷	10.-
Artichokes, lemon, olive oil, fine herbs	
ALICI MARINATE IN SALSA VERDE 🍷	14.-
Anchovy fillets marinated in salt, green sauce with parsley, garlic, white vinegar	
SCHIACCIATA AL ROSMARINO ✓ 🍷	11.-
Homemade schiacciata, fleur de sel, extra virgin olive oil	
PATÈ DI OLIVE NERE AL TARTUFO 🍷 ✂ 🍷	16.-
Black olive tapenade with black truffle, rosemary schiacciata	
PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MOIS 🍷	12.-
Parmigiano Reggiano PDO 24 months maturing, red onion compote	
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI	250 gr. 36.-
Finest selection of Prosciutto crudo, Salame, Bresaola and Formaggi from the best Italian producers	
PROSCIUTTO SAN DANIELE DOP 🍷 ✂	100 gr. 19.-
San Daniele ham PDO	

Antipasti

L'INSALATIERA DI STAGIONE SALSA AL BALSAMICO ✓ 🍷 ✂	9.-
Mixed salad bowl, mixed mesclun and seasonal shoots, balsamic dressing	per person
BÛRBORA (MINISTRA DI ZUCCA) 🍷 ✂	12.-
Pumpkin soup with carnaroli rice & cereal croutons	
FRITTURA DI GAMBERO ROSA IN CROSTA DI MAIS SALSA AL CROSTACEI 🍷	22.-
Pink prawns with crisp corn crust, side salad, shellfish cream	
BURRATA DEL CASEIFICIO IGNALAT, FETTUNTA TOSCANA 🍷 ✂	18.-
Burrata from the «Ignalat» cheese factory, garlic croutons	
FRITTURA DI CALAMARETTI 🍷	23.-
Fried small squids from the Mediterranean Sea, served with a garlic and parsley mayonnaise, lemon	
SEPIE AL NERO, OLIVE NOSTRANELLE 🍷	23.-
Cuttlefish braised with squid ink, Nostranelle black olives, croutons	

✂ Gluten-free 🍷 Lactose-free 🍷 Pescetarian 🍷 Vegetarian ✓ Vegan

Prices in CHF | VAT 7,7% & service included

26012023

Paste Fresche

All our fresh pasta «Primi» are homemade, except for gluten-free pasta

FUSILLI ALL' «ARRABBIATA» 🍷	22.-
Fusilli with tomatoes, extra virgin olive oil, garlic, fresh chili, Pecorino Romano	
RISOTTO CARNOLI «RISERVA» AL MERLOT DEL TICINO (2P MIN)	30.-
Risotto scented with Ticino Merlot wine, Treviso salad, Taleggio cheese	per person
GNOCCETTI DI PATATE CASERECCI AL RAGU DI SALSICCIA	26.-
Potato gnocchi, sausage stew, onions, tomato, Parmigiano Reggiano	
MACCHERONCELLO AI FUNGHI E TARTUFO NERO	38.-
Maccheroni with winter mushrooms, Melanosporum black truffle	
PASTA E FAGIOLI BY MARIETTO	26.-
Ditalini simmered with Borlotti beans & rosemary, Parmigiano Reggiano	
AGNOLOTTI RIPIENI DI RAGU DI VITELLO	31.-
Homemade Agnolotti stuffed with veal ragout, sage butter, Parmigiano Reggiano	
CALAMARATA ALLE VONGOLE VERACI (2P MIN) 🍷	37.-
Fresh homemade pasta Paccheri, vongoles veraci, San Marzano tomatoes, anchovy colatura sauce	per person
SECONDI DI CARNE E PESCE	
POLPO ALLA PLANCIA E BAGNETTO VERDE 🍷	38.-
Plancha roasted octopus from the Mediterranean Sea, mashed potatoes with garlic, green sauce with parsley	
FILETTO DI SPIGOLA ALLA PIASTRA, SUGO DI GRANCHIO E BROCCOLETTI 🍷	44.-
Sea bass fillet «a la plancha», crab juice, broccoli sautéed with garlic	
SPEZZATINO DI VITELLO E POLENTA BRAMATA ALLA PIASTRA	42.-
Veal shoulder simmered in casserole, Bramata polenta «a la plancha»	
SCOTTADITO D'AGNELLO VERZA BRASATA E PATATE ARROSTO	56.-
Roasted lamb cutlets from Les Dents-du-Midi, braised kale, baked potatoes	

Per i bambini

PIZZA « CONIGLIETTO » POMODORO MOZZARELLA 🍷	14.-
Margherita Pizza	
MACCHERONI O GNOCCHI ALLA BOLOGNESE	15.-
Homemade maccheroni or gnocchi with Bolognese sauce, Parmigiano Reggiano	
MACCHERONI O GNOCCHI AL POMODORO E PARMIGIANO 🍷	13.-
Homemade maccheroni or gnocchi with tomato sauce, basil, Parmigiano Reggiano	
AGNOLOTTI RIPIENI DI RAGU DI VITELLO	18.-
Agnolotti stuffed with veal ragout, sage butter, Parmigiano Reggiano	
CALZONE CON NUTELLA 🍷	16.-
Calzone filled with a delicious homemade chocolate spread	

The beef and veal come from Switzerland and the pork from Italy. The sea bass comes from France.
Please speak to a member of our staff regarding dietary requirements or allergies.

Pizze della casa

Menu created by our pizza chef Fisnik. Our pizza doughs are available without gluten

MARINARA 🍷	20.-
San Marzano tomatoes, garlic, oregano, anchovies, basil, extra virgin olive oil	
REGINA MARGHERITA 🍷	21.-
San Marzano tomatoes, fior di latte mozzarella, basil, extra virgin olive oil	
VEGANA ✓ 🍷	21.-
San Marzano tomatoes, artichokes, button mushrooms, onions, Nostranelle black olives, basil	
NAPOLI 🍷	23.-
San Marzano tomatoes, fior di latte mozzarella, anchovies, Nostranelle black olives, capers	
4 FORMAGGI 🍷	25.-
San Marzano tomatoes, fior di latte mozzarella, Gorgonzola, Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano, fresh black pepper	
ZINGARA	26.-
Like a Margherita with cooked ham and mushrooms	
STELLA 🍷	26.-
San Marzano tomatoes, fior di latte mozzarella, basil, extra virgin olive oil, arugula leaves, Parmigiano Reggiano shavings, aged balsamic vinegar	
LUCIFERO	30.-
San Marzano tomatoes, fior di latte mozzarella, Gorgonzola, ventricina del Vastese (spicy sausage)	
VALTELLINESE	32.-
Schiacciata, bresaola, arugula leaves, burrata di bufala, Parmigiano Reggiano	
INFERNALE	29.-
San Marzano tomatoes, burrata di bufala, ventricina del Vastese (spicy sausage)	
TONNARA 🍷	29.-
San Marzano tomatoes, fior di latte mozzarella, tuna belly, red onions, Nostranelle black olives	
PAPI	32.-
San Marzano tomatoes, fior di latte mozzarella, San Daniele prosciutto, provolone, fig jam, crushed almonds	
ROMAGNOLA	29.-
Burrata di bufala, mortadella di Bologna, basil pesto, crushed almonds	
BIANCHISSIMA	34.-
Burrata di bufala, Nostranelle black olives, San Daniele prosciutto, arugula leaves	
CALABRESE	29.-
San Marzano tomatoes, mozzarella di bufala, red onions, Nduja di Spilinga	
AMALFI 🍷	26.-
Burrata di bufala, lemon zest, basil, extra virgin olive oil	
TARTUFATA 🍷	38.-
Fior di latte mozzarella, mushrooms, hazelnuts, Stracciatella di bufala, black truffle of Norcia	

Dolci

TIRAMISÙ ALL' AMARETTO 🍷	12.-
Mascarpone cream, Savoyard biscuits, cocoa, amaretto	
BABA AL LIMONCELLO BY MIRTO 🍷	14.-
Homemade limoncello baba, vanilla flavoured whipped cream	
CREMOSO AI 2 CIOCCOLATI GELATINA DI PERE WILLIAMS 🍷	12.-
Double chocolates cream, Williams pear jelly	
SGROPPINO AL PROSECCO E LIMONCELLO 🍷 ✂	13.-
Lemon sorbet emulsion with prosecco & limoncello	
HOMEMADE ICE CREAMS AND SORBETS	5.-
Sorbets : chocolate or lemon 🍷 ✓ ✂	(PER SCOOP)
Ice creams: vanilla, hazelnuts, pistachio nuts 🍷 ✂	